أسماك الجزر الأندونيسية





جنزبيل خلنجان



بصل شالوت



جوز الطيب



فلفل حار



جنزبيل كونشى



ثوم



ينسون نجمى



كمون



جنزبيل



عشب الليمون سارى



قرفة



فلفل أسود



جنزبيل كنشور



بصل أخضر



قرنفل



كزبرة



كركم



ورق ليمون



كميرى



فلفل أبيض



زهرة الجنزبيل



ورق سلام



حبهان



الشمر



كاب جاوا



سكر نخيل بنى



كلويك - كلواك



تمر هندى



روبيان سامبال جورينج # 68 مترجم من كتاب بيب فويك جروت إندونيسش كوكبوك ، الصفحة 89.
مكونات
1/4 كجم جمبري
3 ملاعق كبيرة من البصل المقطع
1 فص ثوم مقطع
1 ملعقة صغيرة من سامبال تيراسي (أو 1 ملعقة صغيرة من السمبال و 1/2 ملعقة صغيرة تيراسي)
1 ملعقة صغيرة من الخولنجان
1 ملعقة صغيرة من السكر الجاوي
1 ساق سريح
1 ورق سلام (إجازة خليج آسيوية)
حجم حبة الجوز (تمر هندي) asem
2 ورق جيروك بوروت (أوراق ليمون كافير)
1/8 بلوك سانتين (كريمة جوز الهند)
4 ملاعق كبيرة زيت
ملح
يُطحن البصل والثوم والسامبال والخولنجان والسكر والملح معًا في عجينة.
اقلي هذا في الزيت حتى يصبح البصل أصفر.
نضيف الجمبري ويقلى لبعض الوقت
يضاف الماء المصنوع من قطعة العاصم و 3 ملاعق كبيرة من الماء وكتلة السانتين والسيرة والسلم وأوراق الجيروك.
اتركي السامبال جورينج على نار هادئة لبعض الوقت حتى تطفو طبقة من الزيت إلى الأعلى (بعد حوالي 5 إلى 6 دقائق).
طريقتي في التحضير:
يُضاف البصل والثوم والسامبال والخولنجان والسكر والملح (ملعقة صغيرة) في الخلاط ويخلط في عجينة. أو افركي هذا في عجينة في هاون. أنا خارج سامبال تراسي لذا أضفت ملعقة صغيرة من تراسي (عجينة الروبيان المخمر) ونصف حبة فلفل حار مفرومة ناعماً.
اقلي هذا المزيج في الزيت
يضاف الفاصوليا والليمون والأوراق (جيروك بوروت والسلام) والسانتين.
يُضاف نصف كوب من الماء ، ويُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق على الأقل (إذا كنت تستخدم حبوب الموز من المجمد).
يُضاف القريدس المجمد أو الجمبري وعاصم (تمر هندي) ويُطهى على نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر حتى يتحول القريدس إلى اللون الوردي.
يضاف فول الصويا ويقدم



سمك اندونيسي حامض من سولاويزي

المطبخ: مأكولات بحرية - أسماك
مكونات
2 رطل فيليه سمك (لقد استخدمت سمك القد الباسيفيكي)
2 طن زيت نباتي
1 بصلة حمراء صغيرة أو كبيرة ، مقطعة إلى شرائح رقيقة
1 فليفلة حمراء مفرومة ناعماً
2 تي زنجبيل طازج مفروم
1-3 أطنان من عشبة الليمون المبشورة حسب الذوق (جون يحبها أكثر ، وأنا أفضل أقل)
2 ورق ليمون كافير ، مفروم ناعم
⅛ ر كركم
1½ كوب عصير البطلينوس
3 حبات طماطم متوسطة الحجم مقشرة ومفرومة (لقد استخدمت مجمدة من الصيف الماضي - إذا كنت أستخدم طازجة فلن أزعج التقشير)
2 طن من أوراق الريحان الطازجة المفرومة ناعماً
3 أطنان من عصير الليمون الطازج ، مقسم ، بالإضافة إلى المزيد حسب الرغبة
الملح والفلفل حسب الذوق
أرز ياسمين للتقديم
سامبال أوليك للتقديم
احصل على المكونات بدعم من الهندباء
تعليمات
سخني الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة (أفضل دائمًا عدم الالتصاق عند التعامل مع السمك) على نار متوسطة. عندما يتلألأ ، يُضاف البصل مع قليل من الملح ويُطهى لمدة 5 دقائق. أضيفي الفلفل الحلو والزنجبيل والليمون واستمري في الطهي مع التحريك من حين لآخر. اطبخي حتى تنضج الخضار ويصبح البصل شفافًا.
نضيف أوراق الليمون الكفيري والكركم ونقلب. ثم نضيف عصير البطلينوس والطماطم مع رشة ملح. جلب إلى يترك على نار خفيفة. أضف 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون.
أضف السمك في طبقة واحدة. اضبط الحرارة للحفاظ على نار هادئة ولكن سريعة إلى حد ما (أكثر من مجرد الفقاعة العرضية). يُطهى كل جانب من السمك لمدة 8 دقائق إجمالاً حتى يتقشر عند ضغطه في المنتصف.
أضف الريحان وعصير الليمون المتبقي. طعم الملح والفلفل. قدميها مع أرز الياسمين وسمبال أوليك لمن يريدها ساخنة.





إيكان بكار ريكا - سمك مشوي حار
مكونات

ميديافين
4 شرائح سمك بلطي (إجمالي 700 جرام) (*)
ملح
فلفل
عصير 1 ليمونة
100 مل زيت
6 أوراق ليمون كافير
2 حبة طماطم مفرومة خشنة
1/2 ملعقة كبيرة ملح
1 ملعقة صغيرة سكر نخيل (أو سكر بني)
عصير التمر الهندي (1 ملعقة كبيرة تمر هندي + 3 ملاعق كبيرة ماء ، يخلط جيدا ، مصفى)
طحن ما يلي إلى معجون التوابل
100 جرام كراث
10 فريسنو فلفل أحمر
5 فلفل حار عين طائر (إندونيسي: كاب راويت) (**)
1 إنش زنجبيل
تعليمات
يُرش فيليه السمك بالملح والفلفل وعصير ليمونة واحدة. توضع جانبا لمدة 15 دقيقة.
يُحمّى الزيت في مقلاة ، ويُقلى معجون البهارات وأوراق الليمون الكفيري حتى تفوح رائحته ، حوالي 5 دقائق. يُرفع عن النار ثم يُضاف الطماطم والملح والسكر وعصير التمر الهندي. اخلط جيدا.
تُسكب الصلصة على السمك وتُغطى جيداً وتترك جانباً لتتبل لمدة 20 دقيقة.
سخن شواية الفرن. غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم.
ضع السمك على صينية الخبز المجهزة ، مشويًا حتى ينضج ومتفحمًا قليلاً على كلا الجانبين ، يجب أن يكون حوالي 5 دقائق لكل جانب كافيًا ، لكن هذا سيعتمد على فرنك ومدى وضع السمك الخاص بك من مصدر الحرارة ، لذا يرجى استخدام الحكم الخاص على وقت الطهي الدقيق.





ماكريل بصلصة الكيكاب

مكونات
1 كجم من الماكريل
1 ملعقة طعام زيت
أعشاب
3 ملاعق كبيرة من البصل المفروم
1 فص ثوم مفروم
3 ملاعق كبيرة من الكيكاب (صلصة الصويا الحلوة)
ملعقتان كبيرتان من ماء عاصم (تمر هندي) محضرة من قطعة عاصم بحجم حبة الجوز
ملح
نظف السمك وافركه بالتمر الهندي والملح.
دع هذا منقوع لمدة ساعة.
يُطحن البصل والثوم معًا ويُمزج في الكيكاب والزيت.

جفف السمك وافركه بمزيج الأعشاب / الزيت.
لف السمك بورق الألمنيوم الذي تم تزييته قليلاً من الداخل.
تحمص أكياس السمك تحت شواية أو على نار الفحم من كلا الجانبين حتى تنضج خلال 20 إلى 30 دقيقة.
المكونات بسيطة للغاية. لم أحصل على كيلو من الماكريل كما هو موصوف في الوصفة ، ولكن 500 جرام ، لأننا مع اثنين الليلة.
أبدأ بخلط عاصم (تمر هندي) مع ربع ملعقة صغيرة من الملح. أشتري تمر هندي مُصفى بالفعل (في جرة) من متجر آسيوي.
بالنسبة ل 500 جرام من الماكريل ، أستخدم أكثر من ملعقة صغيرة من asem. أفرك هذا المزيج في جميع أنحاء السمك.
في هذه الأثناء ، أقوم بتقطيع البصل والثوم جيدًا وفركهما جيدًا. أضيف الكيكاب والزيت. أنا أستخدم الكيكاب الحلو اللذيذ وزيت عباد الشمس.
هذا المعجون يسمى البومبو. بسيط للغاية. أعتقد أنه من المهم أن تكون الأعشاب بسيطة للغاية لأن الماكريل له نكهة قوية ومكثفة.
أحاول طي الرقائق بطريقة لا تتسرب فيها الطرود.
تسخين الفرن الخاص بي هو الكثير من الطاقة بالنسبة لي 500 جرام من السمك. لذا فإن طبق الشواء هذا هو خيار رائع.

طرود على الشواية لمدة 15 دقيقة. ثم أخلعه وأتركه يرتاح لمدة 10 دقائق.
حتى في ورق القصدير ، تنبعث منه رائحة لطيفة حقًا. تقول ابنتي إنها تعتقد أن رائحتها مثل الحساء الحامض الذي تعرفه من بورما (كنا نعيش هناك عندما كانت صغيرة). أعتقد أن حساء بورما الحامض كان بنكهة التمر الهندي تمامًا مثل إضافة بعض البقدونس ، بل أنني رش القليل من عصير الفاكهة الكافير (جيروك بوروت) على الوجه.
هذا الماكريل في صلصة الكيكاب هو بالتأكيد طعام مريح للخريف البارد والأيام الممطرة





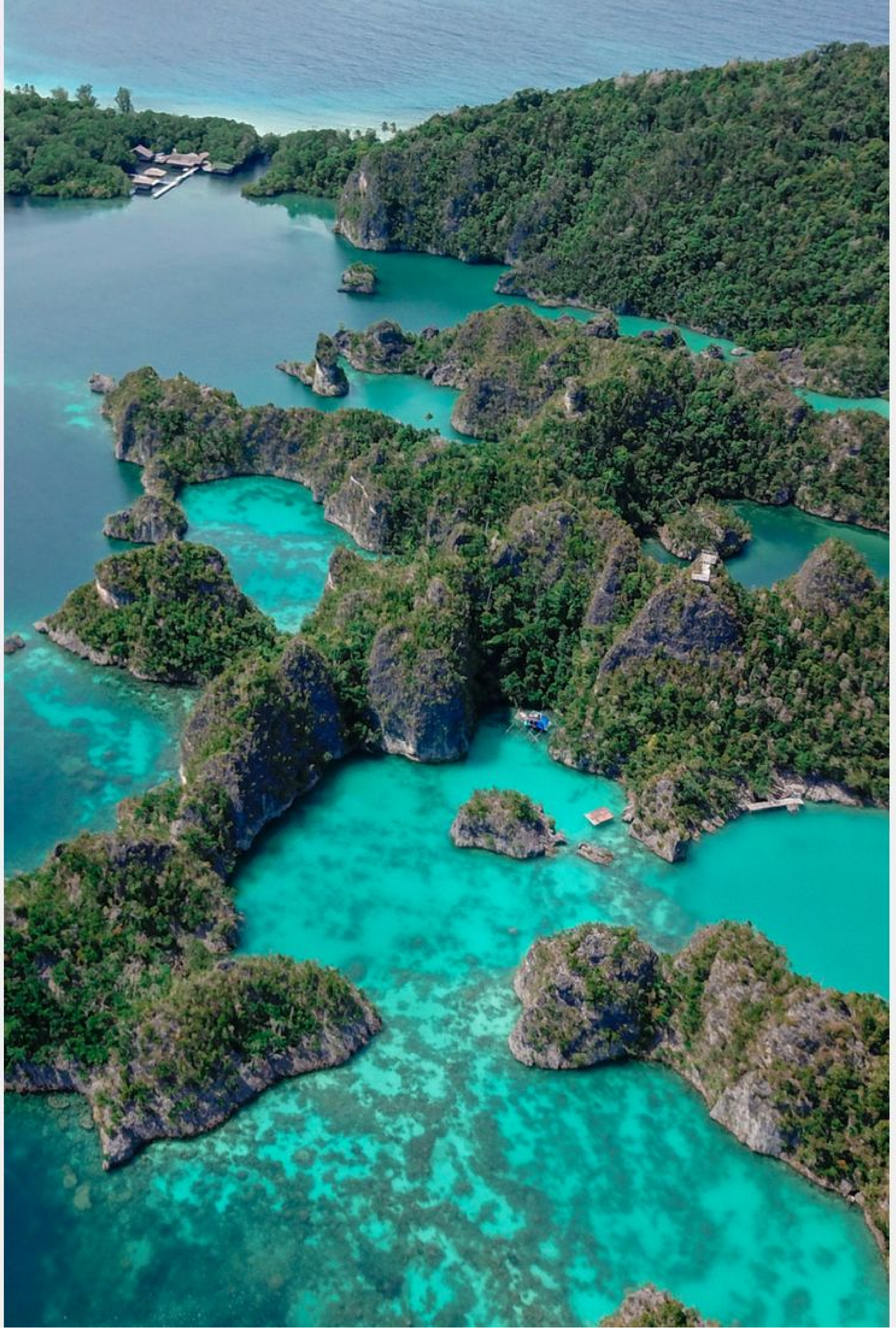
الماكريل الحامض - عاصم إيكان

مكونات
1 كجم إسقمري أو حوض جرنارد
5 ملاعق كبيرة زيت
2 ملاعق كبيرة من الخل
أعشاب
3 ملاعق كبيرة من البصل المفروم
2 فص ثوم مفروم
2 ملاعق صغيرة سمبال علك
4 خمير محمص (شمعة بالمكسرات)
2 ملاعق صغيرة من مسحوق الزنجبيل
1 ملعقة صغيرة من الكركم.
ملعقتان كبيرتان من ماء عاصم (تمر هندي) محضر من قطعة عاصم بحجم حبة الجوز
1 إجازة سلام (أوراق الغار الآسيوية)
ملح

نظف السمكة وقطعيها إلى شرائح وافركيها بعجينة من الملح والعصيم.
افركي البصل والثوم والسامبال والكميري ومسحوق الزنجبيل والكونجيت في عجينة.
اقليها في الزيت وأضيفي الخل واطبخي السمك حتى ينضج

انقع
في غضون ذلك ، أقوم بتتبيل الماكريل في العظم (التمر الهندي) ببعض الملح. أخلط ملعقة كبيرة من عاصم مع نصف ملعقة صغيرة من الملح وأفرك بها السمك. الأسماك مالحة جدًا حتى مع الملح. يمكنك دائمًا إضافة المزيد من الملح في النهاية. المالح مضر بالنكهة والصحة ، لذلك أنا حريص دائمًا.
الآن يمكن للماكريل الخاص بي الذهاب إلى المقلاة. يُقلى البامبو في الزيت ، لذلك أضع السمك فوقها. أنا أيضا أسكب ملعقتين من الخل.
الآن أقوم بتغطية المقلاة (بورق فضي لأنني لا أملك غطاءًا كبيرًا) واتركها تنضج لمدة 10 دقائق. ثم أديرهم بحذر شديد وأعطهم 5 دقائق أخرى.
أضع السمك بعناية على طبق. أسكب باقي الصلصة التي تشكلت في المقلاة فوقها وأزين الطبق ببعض الريحان (التايلاندي). أنا أحب تباين الألوان والريحان رائع مع الأسماك.
طبق الماكريل الحامض هذا طري ولذيذ. يجعل السمك الصلصة كريمية لما تحتويه من دهون وحموضة تجعلها خفيفة وطازجة. نحن نأكل الماكريل الحامض مع الأرز الأبيض والصاجور اللذيذ







إيكان بكار (سمك مشوي)
مكونات:

سمكتان كاملتان من اللحم الأبيض ، مُنظّفتان وحزًّتا جانبي السمكة. يساعد تحطيم السمك قبل نقعه على اختراق ماء مالح.
2 حبة ليمون معصورة
للتتبيلة: 6 كراث صغير أو 2 كراث كبير ، نصفين. في متاجري الآسيوية ، عادةً ما يكون الكراث المباع أصغر حجمًا من تلك التي أجدها في متاجر البقالة العادية. لذلك ، اضبط كمية الكراث المستخدم بناءً على الحجم.
للتتبيلة: 6 فصوص ثوم ، نصفها
للتتبيلة: 1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم
للتتبيلة: 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
للتتبيلة: 2 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي
للتتبيلة: 1/2 ملعقة صغيرة ملح
للشوي: زيت نباتي
للتتبيل: 2 ملاعق كبيرة زبدة مذابة
للدهن: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
لصلصة التغميس: 4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
لصلصة التغميس: 2 فلفل حار تايلاندي مقطع إلى شرائح
اختياري: أسافين الجير للتقديم على الجانب
طرق:

ضع الأسماك في الحاوية. صب عصير الليمون الحامض في جميع أنحاء الأسماك بما في ذلك حيث يتم تسجيل الأسماك.
يُضاف الكراث والثوم ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والزيت النباتي والملح في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
انشر عجينة التوابل على الأسماك مع التأكد من وصولها إلى مناطق التسجيل في الأسماك. ضعه جانبًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
عندما تكون جاهزًا لشوي الأسماك ، امزج الزبدة المذابة مع صلصة الصويا الحلوة.
افتح الشواية. ادهن جانبي السمك بالزيت النباتي. سيمنع هذا السمك من الالتصاق. ضع السمك على الشواية. يُطهى على جانب واحد حتى ينضج تقريبًا. اقلبها إلى الجانب الآخر واطبخها حتى تنضج تقريبًا. بمجرد أن تنضج تقريبًا ، ادهنها بمزيج من الزبدة وصلصة الصويا الحلوة واقلبها على الجانب الآخر. دع هذا الجانب يطهى حتى ينضج. ادهن الجانب العلوي بخليط التخمير واقلبه حتى يتمكن هذا الجانب من إنهاء الطهي. أخرجيها من الشواية بمجرد انتهاء الطهي.
يُمزج 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع شرائح الفلفل الحار التايلاندي في وعاء صغير.
قدمي السمك مع صلصة التغميس وشرائح الليمون



كومي بيداس (سبيط حار)

مكونات:

1 رطل حبار ، مُنظّف ومُشطف تحت الماء ومُقطّع إلى حلقات
عصير من 1 ليمونة
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
4 كراث حجم صغير أو كبير ، مقطع إلى شرائح رفيعة
3 فصوص ثوم مفرومة ناعماً
1/4 "زنجبيل طازج مقشر ومفروم
1 ملعقة طعام من أوليك السمبال أو حسب الرغبة. إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار ، يمكنك استخدامه بدلاً من ذلك. استخدم 3 فلفل أحمر حار أو أكثر حسب تحملك للحرارة.
1 طماطم روما أو طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات
1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
ماء
طرق:

انقع الحبار في عصير الليمون لمدة 15 دقيقة. اشطف الحبار بالماء.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. بمجرد أن يسخن الزيت ، أضيفي الكراث والثوم والزنجبيل ودقيق السمبال في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها ويصبح الكراث طريًا. أضف الحبار والطماطم والفلفل الأحمر. يقلب حتى ينضج الحبار تماما. أضف الملح والفلفل وملعقتين كبيرتين من الماء. يحرك المزيج. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
تقدم مع الأرز





سامبال جورينج أودانج (روبيان بصلصة جوز الهند الحارة)

مكونات:

حبة كراث متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل معالجتها للطعام
2 فص ثوم مقطّعين إلى نصفين ليسهل على معالج الطعام معالجته
حبة طماطم صغيرة ، مقطعة إلى نصفين لتسهيل معالجتها للطعام
1 ملعقة صغيرة من أوليك سامبال ، يمكن أن تكون أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
1.5 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي
25 جمبري كبير مقشر و منزوع العرق
1 كوب من الفاصوليا الخضراء الطازجة ، مقطعة إلى 1/4 بوصة
2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. هذا من أجل القلي السريع.
1/2 كوب حليب جوز الهند
3/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
فلفل
1 ملعقة صغيرة سكر بني
1/4 ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم (اختياري)
طرق:

يُطحن الكراث والثوم وأوليك السامبال والطماطم في معالج الطعام حتى تصبح البهارات معجونًا.
سخني الزيت النباتي في مقلاة. اقلي البهارات حتى تنضج.
يُضاف الجمبري والفاصوليا الخضراء ويُطهى حتى يبدأ الجمبري في التحول إلى اللون الوردي الفاتح جدًا.
أضف مكعبات الطماطم وحليب جوز الهند والسكر البني والملح والفلفل واطبخها حتى يصبح حليب جوز الهند كثيفًا قليلاً.
أطفئ النار. يُرش البقدونس الطازج على الوجه ويُقدم مع الأرز الدافئ.







(سردين بصلصة الطماطم)

مكونات:

1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
2 حبة كراث صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
4 فصوص ثوم مفروم
1 جلاب
2 طماطم روما مقطعة إلى مكعبات
2 علبة "سردين في صلصة الطماطم مضاف إليها الفلفل الحار". أستخدم ماركة Ligo. هناك أنواع عديدة ومختلفة من السردين المعلب. أنا أحب تلك التي تحتوي على صلصة الطماطم لأن صلصة الطماطم تضيف نكهة. لم أحاول أبدًا الطهي باستخدام أنواع أخرى من السردين (في زيت الزيتون ، إلخ). إذا كنت تستخدمها ، فسيتعين عليك استخدام المزيد من الطماطم وإضافة الماء لعمل صلصة الطماطم. تضيف صلصة الطماطم نكهة. تبيع العلامة التجارية Ligo نوعين من السردين المعلب ، "السردين بصلصة الطماطم" و "السردين بصلصة الطماطم والفلفل الحار". يمكنك استخدام أي منهما. يمكنك استخدام المزيد من فلفل هالابينو إذا لم تتمكن من العثور عليه مع الفلفل الحار المضاف.
1/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
اختياري: 1 ملعقة صغيرة بقدونس مفروم طازج
اختياري: 4 شرائح خبز محمص مقرمش. أحمص الخبز بعد دهنه بمزيج من زيت الزيتون والأوريغانو المجفف. يضيف الأوريجانو نكهة للخبز.
اختياري: شرائح الليمون
اختياري: أرز على البخار
طرق:

ضع 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة. سخني الزيت على نار متوسطة الحرارة. أضيفي الكراث والثوم وفلفل الهالبينو في المقلاة. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا. أضف الطماطم في المقلاة. قلبي الطماطم حتى تصبح طرية. افتح علب السردين واسكب كل شيء في العلبة بما في ذلك الصلصة في المقلاة. دعها تطهى حتى تغلي الصلصة. أضف الملح والسكر والفلفل الأسود. قلّب الصلصة برفق حتى لا تكسر السردين أو تكسره. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
نقل إلى طبق التقديم. رشها بالبقدونس الطازج. قدميها مع شرائح الليمون والخبز المحمص أو الأرز.





أودانج أسام بيداس (روبيان بالصلصة الحامضة والحارة)

مكونات:

3 جرام معجون تمر هندي
لترطيب معجون التمر الهندي: 4 ملاعق كبيرة من الماء المغلي
لتتبيل الجمبري: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
لتتبيل الجمبري: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لتوابل الجمبري: 1 ملعقة صغيرة ملح
18 جمبري جامبو مقشر و منزوع العرق لكن يترك القشرة على الذيل
لطهي الجمبري: 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
لتوابل الطبخ: 1.5 ملعقة زيت نباتي
3 حبات كراث صغيرة مقطعة إلى شرائح رفيعة
3 فصوص ثوم مفروم
1 ليمون. خذ الجزء الأبيض فقط وتجاهل الجزء الأخضر. تخلص من عدة طبقات قاسية من الجزء الأبيض واسحق الجزء الأبيض المتبقي بظهر السكين لتحرير الزيت
1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم ناعماً
5 أوراق غار
1 ملعقة صغيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . يمكنك أيضًا استخدام 1 أو 2 من الفلفل الأحمر الحار أو 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر بدلاً من ذلك.
3 حبات طماطم روما ، مقطعة إلى قطع صغيرة
3 ملاعق كبيرة ماء
1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم الطازج
اختياري: أسافين الجير
طرق:

ضع معجون التمر الهندي في وعاء صغير. أضف 4 ملاعق كبيرة من الماء المغلي في الوعاء. يقلب ويترك لمدة 30 دقيقة.
بعد 30 دقيقة ، صفي لب التمر الهندي ، واحفظي ماء التمر الهندي ، وتخلصي من لب التمر الهندي.
يُمزج مسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكركم وملعقة صغيرة ملح في وعاء صغير لعمل توابل الروبيان.
ضعي الجمبري في وعاء. أضف توابل الروبيان في الوعاء. قلبي الجمبري حتى يغطى بالتوابل. ضعه جانباً في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
بعد 30 دقيقة ، سخني 3 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. قم بطهي الجمبري على دفعات عديدة حتى لا تزحم القدر. بمجرد أن يتحول لون الجمبري إلى اللون الوردي في الجانب السفلي ، اقلبه إلى الجانب الآخر واطهيه حتى يصبح كلا الجانبين ورديًا. أخرجي الجمبري المطبوخ باستخدام ملعقة مثقوبة لتصريف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضعه على طبق. كرر هذه الخطوة حتى ينضج الجمبري كله.
في مقلاة أخرى ، أضيفي 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي وسخنيها على نار متوسطة عالية. أضف الكراث والثوم والليمون إلى المقلاة. اقليه حتى يصبح الكراث طريًا (حوالي 4-5 دقائق). يُضاف الزنجبيل وأوراق الغار وأوليك السامبال في المقلاة. اطهيه لمدة دقيقة واحدة. أضف الطماطم واطبخها حتى تتفكك الطماطم. أضف 3 ملاعق كبيرة من الماء و 2 ملاعق كبيرة من ماء التمر الهندي والملح. قلبها واطبخها حتى تبدأ الصلصة في الغليان. نضيف الجمبري ونقلب حتى يغطى القريدس بالصلصة. تذوقه وأضف الملح والمزيد من ماء التمر الهندي إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. تخلص من عشب الليمون وأوراق الغار.
انقله إلى طبق التقديم ورشه بالبقدونس الطازج إذا رغبت في ذلك. قدميها مع الأرز ودجز الليمون على الجانب.







أودانغ بلدو (روبيان بصلصة الفلفل الحار)

مكونات:

3 كراث صغير أو 1 كراث كبير ، نصفين. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
1 ملعقة طعام من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . إذا كنت تحب الحرارة ، يمكنك إضافة المزيد. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك تقليل الكمية. ملعقة كبيرة من أوليك سامبال تجعل الطبق خفيفًا.
1 طماطم روما أو طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
21 جمبري حجم إضافي مقشر ومنزوع الجلد ولكن يترك القشرة على الذيل
1.5 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1 ليمونة معصورة
الأرز على البخار
طرق:

اخلطي الكراث والثوم وأوليك السامبال والطماطم في محضرة الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة.
قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت النباتي ، أضف معجون التوابل إلى المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها وتنضج.
أضيفي الجمبري وعصير ليمونة واحدة وسكر وملح إلى المقلاة وقلبيهم واتركيهم حتى يصبح لون الجمبري ورديًا. تذوقه وأضف المزيد من السكر أو الملح إذا لزم الأمر. إذا أضفت المزيد من التوابل ، فتأكد من تقليبها حتى تمتزج.
إيقاف تشغيل موقد. انقلي الطعام إلى طبق التقديم وقدميه دافئًا مع الأرز المبخر.





أودانج جورينج كونييت (جمبري مقلي مع الكركم)
مكونات:

لفرك الجمبري: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لفرك الجمبري: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
20 جمبري جامبو منزوع العرق. لا تقم بإزالة الأصداف وذيول.
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
2 حبة كراث صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
2 فص ثوم مفروم
1/2 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح
1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
طرق:

لعمل فرك الروبيان ، اخلطي ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم مع نصف ملعقة صغيرة ملح في وعاء صغير. استخدمي شوكة لخلط الفرك لأن الكركم يمكن أن يلطخ أصابعك.
ضعي الجمبري في وعاء. أضف فرك الروبيان في الوعاء. باستخدام شوكة ، اخلطي الفرك مع الجمبري حتى يغطى بالفرك. لا تستخدمي يدك لخلط الفرك لأن الكركم يلطخ أصابعك. ضعه جانبا لمدة 10 دقائق.
بعد 10 دقائق ، سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف الكراث والثوم في المقلاة. يقلى حتى يصبح رائحته ويصبح الكراث طريًا. يُضاف الجمبري والبصل في المقلاة. بمجرد أن يتحول الجانب السفلي من الجمبري إلى اللون الوردي ، اقلب الروبيان على الجانب الآخر واطهيه حتى ينضج تمامًا ويصبح البصل طريًا. أضف السكر ورشة الملح ورشة الفلفل الأسود. يقلب لخلط التوابل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
يقدم مع الأرز الدافئ.





أودانج جورينج مينتيجا (روبيان بصلصة الزبدة الحلوة)
مكونات:

رطل من الجمبري منزوع الزعانف مع الذيل والقشور 12 1

4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة فلفل
1 خيار متوسط الحجم مقطع إلى شرائح رفيعة
2 ملاعق كبيرة زبدة
1 ليمونة
طرق:

اخلطي 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع 1 ملعقة صغيرة من الملح و 1 ملعقة صغيرة من الفلفل في طبق.
سيتم استخدام هذا كمخلل للروبيان.
يُغطى الروبيان بالتتبيلة ويترك لمدة 30 دقيقة.
ضعي شرائح الخيار الرفيعة على طبق التقديم
سخني المقلاة على نار متوسطة عالية. اطهي الجمبري حتى يصبح لونه وردي. لا تفرط في طهي الجمبري.
نضع الزبدة فوق المقلاة ونتركها تذوب.
بمجرد أن يذوب ، أضف 1 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا الحلوة. نخلطها جيداً مع الزبدة والروبيان وتذوقها. أضف الملح والفلفل إذا لزم الأمر. بمجرد أن تمتزج صلصة الصويا جيدًا مع الجمبري والزبدة ، اسكبيها فوق الخيار.
اعصري الليمون فوق الجمبري. قدميها مع الأرز الدافئ.





أودانغ مايونيز (روبيان بصلصة المايونيز)

مكونات:

20 جمبري جامبو أو حجم إضافي مقشر ومنزوع العرق
لتتبيلة الجمبري: 1 فص ثوم مفروم
لتتبيلة الجمبري: ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
لتتبيلة الجمبري: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
لتتبيلة الجمبري: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
1 بيضة كبيرة
4 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض
2 ملاعق كبيرة نشا ذرة
لقلي الجمبري: زيت نباتي
لصلصة المايونيز: 3 ملاعق كبيرة مايونيز
لصلصة المايونيز: 1 ملعقة كبيرة حليب مكثف محلى
لصلصة المايونيز: 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون طازج
لصلصة المايونيز: رشة ملح أو حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة سمسم محمص أو حسب الرغبة. يمكنك تخطيه إذا كنت تعاني من الحساسية تجاهه.
اختياري: 1 كوب ملفوف مبشور
طرق:

ضعي الجمبري والثوم المفروم والملح والفلفل الأسود وعصير الليمون في الطبق. قلّب حتى يتغلف الروبيان بالتتبيلة بالتساوي. اتركه لينقع لمدة 15 دقيقة.
أثناء تتبيل الجمبري ، ضعي البيض في وعاء واضربوا البيض حتى يمتزجوا. ضعي الدقيق ونشاء الذرة لجميع الأغراض في طبق وحرّكي لخلط الدقيق.
بمجرد نقع الجمبري لمدة 15 دقيقة ، سخني كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية.
خذ 1 جمبري من التتبيلة. رجيها لإزالة الثوم المفروم. اغمسها في البيضة المخفوقة حتى تُغطى بالتساوي بالبيض المخفوق.
رجي المزيج لإزالة البيض الزائد قبل وضعه في خليط الدقيق. يُغطى الروبيان بالتساوي بخليط الدقيق. رج الروبيان من الطحين الزائد قبل وضعه برفق في المقلاة. كرر هذه الخطوة مع الجمبري الآخر. سيتعين عليك قلي الجمبري على دفعات حتى لا تزدحم المقلاة مما يتسبب في انخفاض درجة الحرارة ويصبح الجمبري دهنيًا. بمجرد أن يتحول الجانب السفلي من الجمبري إلى اللون البني الذهبي ، اقلبه إلى الجانب الآخر حتى يتمكن الجانب الآخر من القلي. بمجرد أن يصبح لونه بنياً ذهبياً ، قم بإزالة الجمبري بملعقة مثقوبة لإزالة الزيت الزائد ووضع الجمبري على طبق مبطّن بمنشفة ورقية.كرر هذه الخطوة حتى يتم قلي الجمبري كله.
في وعاء ، اخلطي المايونيز والحليب المكثف المحلى والملح وعصير الليمون. يُغطّى الجمبري المقلي بصوص المايونيز. نرش بذور السمسم المحمص على الجمبري.
لتقديمها ، ضعي الجمبري فوق الملفوف المقطع إذا تم استخدامه. قدميها دافئة مع الأرز





أودانج سوس بادانج (روبيان بصلصة الفلفل الحار)

مكونات:

لعجينة التوابل: 5 كراث صغير أو 1.5 كراث كبير مقطعة إلى أرباع. إذا اشتريت الكراث من المتاجر الآسيوية ، فعادة ما تأتي بحجم أصغر. قد تبيعها متاجر البقالة المحلية بحجم أكبر من المتاجر الآسيوية.
لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
لعجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من السمبال أوليك . إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار ، يمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال. يمكنك استخدام حبتين من الفلفل الأحمر الحار أو أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك إزالة البذور والضلوع قبل وضعها في معالج الطعام. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
معجون البهارات: حبتان طماطم صغيرتان مقطعتان إلى مكعبات
لعجينة البهارات: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
2 ورق ليمون كافير أو أوراق ليمون. إذا لم تتمكن من العثور عليها ، يمكنك استبدالها بقشر ليمونة واحدة.
2 ورق غار
1 رطل جمبري كبير منزوع العرق وإزالة الأرجل. لا تقشر الجلد.
1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
2 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
طرق:

ضعي الكراث والثوم ودقيق السمبال والزنجبيل والطماطم ومسحوق الكركم في محضر الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي في مقلاة. تسخين الزيت. أضيفي معجون البهارات وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري إلى المقلاة واقليها حتى تفوح رائحتها ويذبل الكراث.
نضيف الجمبري إلى المقلاة ونقلبه حتى ينضج. يضاف الملح والفلفل ويقلب لخلطه. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يُضاف البصل الأخضر ويُقلب لمدة دقيقة واحدة فقط. إيقاف تشغيل موقد. تخلصي من أوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري.
انقليها إلى طبق التقديم وقدميها مع الأرز المطبوخ الدافئ.





أودانج صوص تيرام (روبيان بصلصة المحار)
مكونات:

للصلصة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغب
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة المحار أو حسب الرغبة
للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير أو حسب الرغبة
للصلصة: 1/2 ملعقة كبيرة كاتشب أو حسب الرغبة
للصلصة: اختياري: 1 قطرة من صلصة الفلفل الحار أو حسب الرغبة.
1 ملعقة طعام زيت نباتي
1 ملعقة كبيرة زبدة
1 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح
2 فص ثوم مفروم
24 جمبري حجم إضافي مقشر ومنزوع الزعفران
رشة فلفل أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
اختياري: سكر حسب الرغبة
1/2 ملعقة كبيرة عصير ليمون طازج
اختياري: أسافين الجير
طرق:

ضع صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وصلصة المحار وصلصة ورشيستيرشاير والكاتشب وصلصة الفلفل الحار (إذا استخدمت) في وعاء صغير. خفقت للجمع.
سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي و 1 ملعقة كبيرة زبدة في مقلاة على نار متوسطة عالية. يضاف البصل والثوم في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها. يُضاف الجمبري ويُطهى حتى يصبح لونه ورديًا. أضيفي الصلصة وقلبي لتغطي الجمبري بالصلصة. اطبخي حتى تبدأ الصلصة في الغليان ، وإذا كانت الصلصة كثيفة جدًا ، يمكنك إضافة 1 ملعقة كبيرة أو أكثر من الماء. أنا شخصيا أحبها سميكة. أضف الملح والفلفل. حركها وتذوقها. أضف المزيد من الصلصة أو التوابل ، بما في ذلك السكر إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. أضف عصير الليمون الطازج. تذوقه وأضف المزيد من عصير الليمون إذا لزم الأمر.
قدميها دافئة مع الأرز والليمون إذا رغبت في ذلك.





شوربة حامضة (كان تشوا)

مكونات:

1500 مل ماء أو مرق دجاج
1.5 ملعقة طعام من التمر الهندي المركز أو حسب الرغبة
2 ملاعق كبيرة صلصة السمك أو حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل ، يمكنك استخدام السكر البني.
1 مكعب مرق دجاج. إذا كنت تستخدم مرق الدجاج ، يمكنك حذف مرقة الدجاج.
1.5 كوب مكعبات من الأناناس الطازج. يمكنك استخدام الأناناس المعلب إذا لم تتمكن من العثور على الأناناس الطازج.
5 بامية مقطّعة بزاوية
20 جمبري كبير مقشر و منزوع العرق
2 كرفس مقطع إلى شرائح
2 طماطم روما مقطعة إلى مكعبات
رشة فلفل أسود
1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
البصل المقلي
4 أغصان كزبرة ، مفرومة
اختياري: شرائح من الفلفل الحار. أنا أستخدم فلفل هالابينو ولكن يمكنك استخدام أي فلفل حار.
طرق:

صب 1500 مل من الماء أو مرق الدجاج في قدر. يُضاف التمر الهندي المركز ، وصلصة السمك ، وسكر النخيل ، ومرق الدجاج (إذا تم استخدامه) في القدر. سخني القدر على نار عالية. بمجرد أن يغلي السائل ويذوب مرقة الدجاج ، أضف مكعبات الأناناس والبامية في القدر. اتركه يطهى لمدة 1 دقيقة قبل إضافة الجمبري والكرفس والطماطم والفلفل الأسود. بمجرد أن ينضج الجمبري ، حرك القدر وتذوقه. أضف المزيد من التوابل (صلصة السمك أو التمر الهندي أو سكر النخيل أو الفلفل) إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.
لتقديمها ، ضعي براعم الفاصوليا في وعاء التقديم واسكبي الحساء في الوعاء. ضعي فوقها البصل المقلي والكزبرة. يمكنك تقديمها في وعاء فردي عن طريق وضع براعم الفاصوليا في الوعاء ، وغمر الشوربة في الوعاء ، ثم ضع فوقها البصل المقلي والكزبرة. قدمها دافئة. يمكنك تقديمه مع الأرز وشرائح الفلفل الحار على الجانب.





سمك بلطى مقلى الاندونيسى

مكونات
الكمية تكفي 2
1 ملعقة كبيرة ملح ثوم
2 فيليه سمك
1 ليمون ، معصور
مسحوق الفلفل الحار حسب الرغبة
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
2 ملاعق كبيرة زيت زيتون.

الاتجاهات
التحضير: ٥ دقائق ،الطهي: ٦ دقائق، الوقت الإضافي: ٥ دقائق للنقع ،جاهز في: ١٦ دقيقة
تبلي السمك بملح الثوم. يُمزج عصير الليمون مع مسحوق الفلفل الحار وصلصة الصويا. انقع السمك لبضع دقائق ثم اقليه
في مقلاة بزيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة حتى يتقشر اللحم بسهولة ، حوالي 3 دقائق لكل جانب





سمك فيلية ماكريل
مكونات
يخدم 4
5 فيليه ماكريل ، مقطعة إلى قطع كبيرة
1 ملعقة صغيرة خل
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
2 ملاعق صغيرة من مسحوق الكركم
4 شمعات ، مفرومة ناعماً
4 بصل مفروم
4 فص ثوم مفروم
1 سم جذر كركم مفروم
1 سم زنجبيل مفروم
2 فلفل أحمر أو فلفل عين الطير (جوليينيد)
4 أوراق غار
3 ملاعق كبيرة كريمة جوز الهند
2 ملاعق صغيرة من الملح
1 ملعقة كبيرة سكر
1/4 كوب ماء

الاتجاهات
التحضير: ١٠ دقائق ،الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة
يتبل السمك بالخل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويقلى بالزيت في مقلاة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى دافئة.
اخلطي الشمعدانات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل واقليهم في القليل من الزيت على نار خفيفة حتى تفوح رائحته.
نضيف باقي المكونات ونتبلها حسب الذوق ثم نقليها لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب فوق السمك ويُقدّم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار





كارى السمك الاندونيسى

مكونات
يخدم 4
ملح وفلفل أسود مطحون طازجًا
600 جرام فيليه سمك أبيض منزوع الجلد
1 ملعقة طعام زيت نباتي
2 فص ثوم ، 1 مقطع إلى شرائح رفيعة و 1 مهروس
1 بصلة مفرومة ناعماً
2 ملاعق صغيرة مسحوق كاري (خفيف أو متوسط)
1 ملعقة كبيرة معجون طماطم
1/2 ملعقة صغيرة سكر أبيض
1 ورقة غار
1 1/2 كوب أرز أبيض طويل الحبة ، مغسول
1 1/2 ملعقة كبيرة قشدة طازجة أو كريمة حامضة
أوراق الكزبرة الطازجة المفرومة للتزيين

الاتجاهات
التحضير: ٢٠ دقيقة ،الطهي: ٣٠ دقيقة، الاستعداد: ٥٠ دقيقة
تبلي السمك على كلا الجانبين. تقطع كل شريحة إلى أرباع.
سخني الزيت في مقلاة عميقة مع شرائح الثوم. يُطهى على نار معتدلة حتى يصبح الثوم ذهبيًا ، ثم يُرفع ويُرمى باستخدام ملعقة مثقوبة.
يُقلى البصل في الزيت لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح شفافًا. نضيف مسحوق الكاري والثوم المهروس. قلبي لمدة دقيقة ، ثم أضيفي معجون الطماطم والسكر وورق الغار و 200 مل من الماء المغلي. يقلب ويغطى ويطهى برفق لمدة 15 دقيقة.
في هذه الأثناء ، ضعي الأرز في قدر كبيرة مع 1 3/4 كوب من الماء. يُغلى المزيج لمدة دقيقة. غطيها بإحكام بغطاء ، خففي الحرارة إلى درجة منخفضة واطهيها لمدة 10 دقائق.
توضع قطع السمك في الصلصة وتغطى وتترك على نار هادئة لمدة 8-10 دقائق أو حتى تنضج.
في هذه الأثناء ، تُرفع مقلاة الأرز عن النار وتُترك لمدة 10 دقائق. زغب بالشوكة.
ارفع السمك بملعقة مشقوقة بحذر وضعه على طبق تقديم ساخن مع بعض الأرز. قلب الكريمة الطازجة أو القشدة الحامضة في الصلصة وتذوقها للتحقق من التوابل. قم بإزالة ورق الغار. تُسكب الصلصة فوق السمك ، ثم تُزين بالكزبرة وتُقدّم على الفور





سمك ناجل بالكارى الاندونيسى
مكونات

1 كغ فيليه سمك النهاش ، مقطّع إلى 4-6 قطع
1 حبة ليمون ، مهروسة
25 جرام تمر هندي
400 مل حليب جوز الهند
ملح للتذوق
2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
معجون توابل
250 غ كراث ، مقطع أنصاف
3-4 فصوص ثوم
3 سم كركم طازج أو 3/4 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
10 حبات من الفلفل الأحمر التايلندي ، المزيد للتزيين (إذا رغبت في ذلك)
حفنة كبيرة من أوراق الريحان التايلاندية الطازجة للتزيين
2 ملعقة كبيرة زيت كانولا (مقسم)
تعليمات

جففي شرائح السمك بالتربيت عليها وافركي القليل من الملح وعصير الليمون. اجلس جانبا.
نقع التمر الهندي في 1/2 كوب ماء ساخن لمدة 10 دقائق. امزجهما معًا ثم صفيه من خلال منخل ناعم. تخلص من اللب واستخدم السائل.
ضعي أنصاف الكراث والثوم في مقلاة جافة على نار متوسطة إلى عالية. تحميص جاف في كثير من الأحيان ، حوالي 5 إلى 8 دقائق ، أو حتى يصبح الكراث والقرنفل بنياً ذهبياً مع بقع داكنة.
في الخلاط ، اخلطي الكراث المتفحم والثوم والفلفل الأحمر التايلاندي والكركم الطازج وأوراق الريحان. استخدم 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا و 2 ملعقة كبيرة ماء تمر هندي للمساعدة في تحقيق تناسق سلس.
غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم. ضع 2-3 ملاعق صغيرة من المعجون على كل قطعة سمكة.
تُخبز في فرن بدرجة 400 درجة لمدة 10 دقائق أو حتى تنضج تمامًا.
اضبط الفرن على وضع الشواء. قم بالشواء لمدة 1-2 دقيقة أو حتى تحصل على المظهر المتفحم المطلوب (يرجى الانتباه لأن كل فرن مختلف وسيؤدي الكثير من الشواء إلى حرق السمك).
الآن ، قم بتسخين 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا في العمل على نار متوسطة.
ضعي في ساق الليمون المهروس ومعجون التوابل ، اقليها حتى تصبح عطرية
أضف سائل التمر الهندي والملح ونصف كوب ماء. اعطها كلها تقليب جيد.
يُترك على نار متوسطة لمدة دقيقة واحدة قبل إضافة حليب جوز الهند.
لتقديم الكاري في الوعاء. رتب قطع السمك. تُزين بالفلفل الأحمر التايلاندي وأوراق الريحان





سمك حار متبل

مكونات
1 بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح
2 رطل ستيك سمك ، مثل سمك الهلبوت أو 2 رطل من سمك أبو سيف أو 2 رطل فيليه سمك
3 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج (2 ليمونة)
2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
1⁄2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
1⁄4 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر المطحون أو 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
1 ملعقة صغيرة ملح
1⁄4 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

الإعلانات
الاتجاهات
نثر 1/2 بصلة في طبق زجاجي 10x6 بوصة.
ضع السمك فوق قطع البصل.
امزج صلصة الصويا وعصير الليمون والكزبرة والفلفل الأحمر والكركم والملح والفلفل.
تصب فوق السمك.
اقلب السمك لتغطى بالتتبيلة.
يغطى بشرائح البصل المتبقية.
يُغطى الطبق بإحكام بغلاف بلاستيكي.
برد لعدة ساعات (3).
اقلب السمك مرة أخرى في ماء مالح.
غطي برفق بغلاف بلاستيكي.
الميكروويف على طاقة عالية لمدة 6 دقائق.
قم بتدوير الطبق والميكروويف على حرارة عالية لمدة 5-6 دقائق أو حتى يتقشر السمك بسهولة عند اختباره باستخدام شوكة.
اتركها مغطاة لمدة 5 دقائق.
انزع السمك إلى طبق.
قدمي التتبيلة كصلصة حسب الرغبة





سمك حار على الطريقة الاندونيسية

مكونات
2 بلطي أو هامور أو أي نوع آخر من الأسماك البيضاء الصغيرة
زيت للقلي
3 فصوص ثوم
2 كراث أو نصف بصلة
4 فلفل حار
1 ملعقة كبيرة ملح
1/2 ملعقة كبيرة سكر
2 كوب من قائمة التسوّق المائي
رشة فلفل أبيض
مسحوق بذور الكزبرة المطحونة
200 مل حليب جوز الهند
كيف اعملها كيف اصنعها
اقلي البلطي حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً من الجانبين
باستخدام الهاون والمدق المهروس الثوم والكراث والملح الفلفل الحار في معجون ناعم (أو تقطيعهم إلى شرائح رفيعة)
باستخدام القليل من الزيت ، قم بقلي هذا المعجون على نار خفيفة حتى يضاف ماء جوز الهند ويطهى باقي المكونات حتى تصبح الصلصة سميكة ،
يجب أن يكون المذاق غنيًا وساخنًا وحارًا وليس حلوًا (السكر فقط لموازنة النكهة وليس لجعلها حلوة)
إذا لم يكن مالحًا بدرجة كافية ، يمكنك إضافة القليل من الملح
الأشخاص الذين يحبون هذا الطبق 10



سمك بالي متبل
مكونات:

1 كيلو سمك اللبن
1 عصير ليمون
1 ساق عشب ليمون ، مكعبات قطعتان ، كدمات
1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
زيت نباتي
5 كراث
6 فصوص ثوم
6 شمعدانات
100 جرام فلفل أحمر حار
قطعة واحدة من الزنجبيل الطازج (1 بوصة)
1 ملعقة كبيرة ماء تمر هندي
السكر
ملح
تعليمات

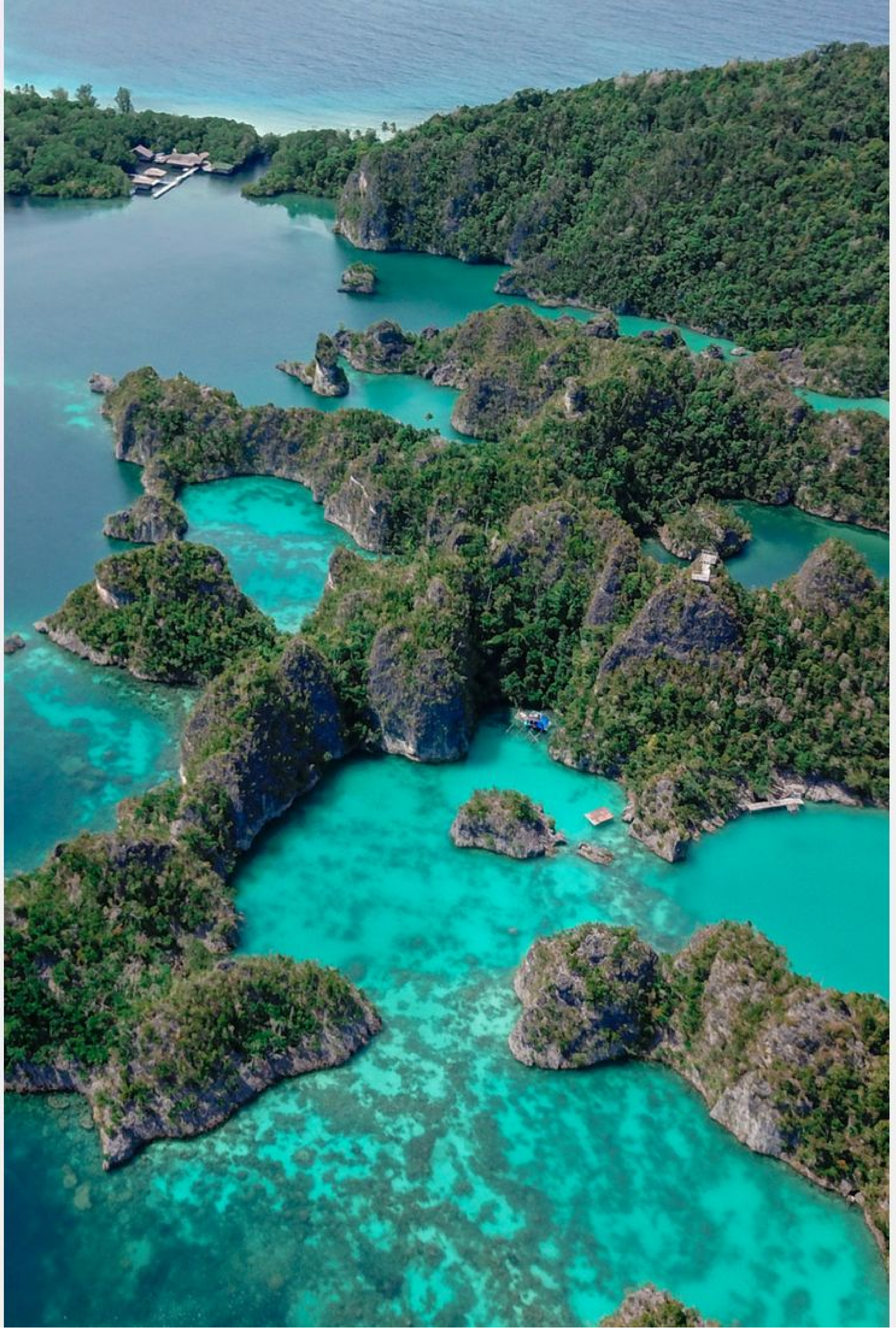
اصنعي عجينة ناعمة من الكراث والثوم والفلفل الأحمر والشمعدان والزنجبيل. يمكنك استخدام الهاون والمدقة بالطريقة التقليدية او استخدام محضر الطعام وهو اسهل واسرع طريقة.
بعد أن تصبح العجينة ناعمة تمامًا ، يُضاف ماء التمر الهندي ، وبعض السكر والملح. اجلس جانبا.
نظف السمك وقطعه إلى عدة قطع. افركي السمك بمسحوق الكركم وعصير الليمون والملح. دعه يقف لفترة ، حوالي 15 دقيقة
سخني الزيت واخبزي السمك واقليه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تُرفع عن النار وتوضع جانباً.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت في المقلاة ، ثم أضيفي المعجون وساق عشب الليمون. اقليها حتى تفوح رائحتها. أضف بعض الماء. دعها تغلي. نضيف السمك المقلي وصلصة الصويا الحلوة ونقلبها حتى تتكاثف الصلصة وتصبح زيتية.
جاهز للخدمة







وصفة سمك مشوي اندونيسي حار
مكونات
2 حبات هيل كاملة
1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل المسحوق
1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
1 ملعقة صغيرة ملح بحر
5 كراث ، مقطع ناعم
2 ساق من عشب الليمون ، تمت إزالة الأوراق الخارجية القاسية ، ثم يتم تقطيعها إلى مكعبات صغيرة
1 ملعقة صغيرة كركم
2 ليمونة
200 مل من كريمة جوز الهند
4 مكريل كامل ، نظيف
طريقة
قم بطحن حبات الهال بلطف في مدقة وهاون.
نضيف الفلفل المسحوق والزنجبيل المطحون والملح ويطحن.
ينقل إلى وعاء ويقلب الكراث والليمون والكركم.
نقطع الليمون إلى نصفين ونستخرج اللب. قطعي اللحم وأضيفيه إلى الوعاء.
أضيفي كريمة جوز الهند واخلطيهم معًا.
قطع ثلاثة شقوق قطرية في كل جانب من سمك الماكريل وصولا إلى العظم للسماح للتتبيل بالتغلغل في الوسط مباشرة.
يُضاف الماكريل ويُغلف بالتساوي مع التتبيلة.
يغطى ويوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة لينقع.
سخني الشواية مسبقًا حتى تصبح ساخنة وشوي الماكريل لمدة 4-5 دقائق على كل جانب ، مع التحميص بشكل متكرر ، حتى يصبح لونه بنيًا وينضج بالكامل.
يقدم على الفور مع أسافين الليمون





سمك مشوى على الطريقة الاندونيسية

مكونات
1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم
1.5 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة فلفل مطحون طازج
6 أونصات فيليه سمك النهاش الأحمر (مقشر)
0.5 كوب صلصة الصويا
3 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج
2 ملاعق كبيرة سكر بني
0.5 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون
زيت نباتي (للدهن)
2 ملاعق كبيرة زبدة مذابة غير مملحة
كيف اعملها كيف اصنعها
سخني الشواية وضعي رفًا على بعد 6 بوصات من الحرارة.
في وعاء صغير ، اهرسي الثوم مع الملح والفلفل حتى تتشكل عجينة. افركي شرائح سمك النهاش بالمعجون.
في قدر ، يُمزج الصويا وعصير الليمون والسكر البني والفلفل الأحمر المطحون. يُغلى المزيج على نار عالية مع التحريك حتى يذوب السكر.
ادهني صينية الخبز بالزيت. رتبي شرائح الفيليه على صينية الخبز واسكبي عليها نصف الصلصة. تُشوى لمدة 8 دقائق ، أو حتى تصبح الشرائح صلبة عند اللمس وغير شفافة. انقل السمك إلى طبق أو أطباق. رشي الصلصة المتبقية والزبدة المذابة.
يقدم مع
الأرز على البخار





وصفة: إيكان بومبو بالي - سمك بالي حار

مكونات
600 جم / 20 أونصة ماكريل
2 سم / 1 بوصة كركم
نصف ملعقة صغيرة ملح
1 ليمونة
زيت السلطة
1 حبة ليمون ، مسحوقة
2 كوب ماء
3 ملاعق كبيرة من الكيكاب مانيس (كاتشب حلو)
صوص البهارات
10 كراث
3 فصوص ثوم
5 شمعدانات
1 سم / إنش من الزنجبيل
1 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي
ملح
السكر
الاتجاهات
تُطحن كل توابل الصلصة في الخلاط.
اكشط القشور واغسل الماكريل ، مقطعة إلى قطع مناسبة ، تنقع بالملح وعصير الليمون والكركم لمدة 10-20 دقيقة.
سخني الزيت في مقلاة واقلي الماكريل.
سخني بعض الزيت في مقلاة أخرى واقلي بهارات الصوص وعشب الليمون.
يُضاف الماء ويوضع الكيكاب على النار حتى يغلي.
يُترك على نار خفيفة لتكثيف الصلصة مع التحريك باستمرار.
ضعي الماكريل المقلي مع الصلصة واتركيها على نار هادئة حتى يمتص السمك الصلصة





الوصفة: إيكان كواه لادا - سمك في مرقة الفلفل

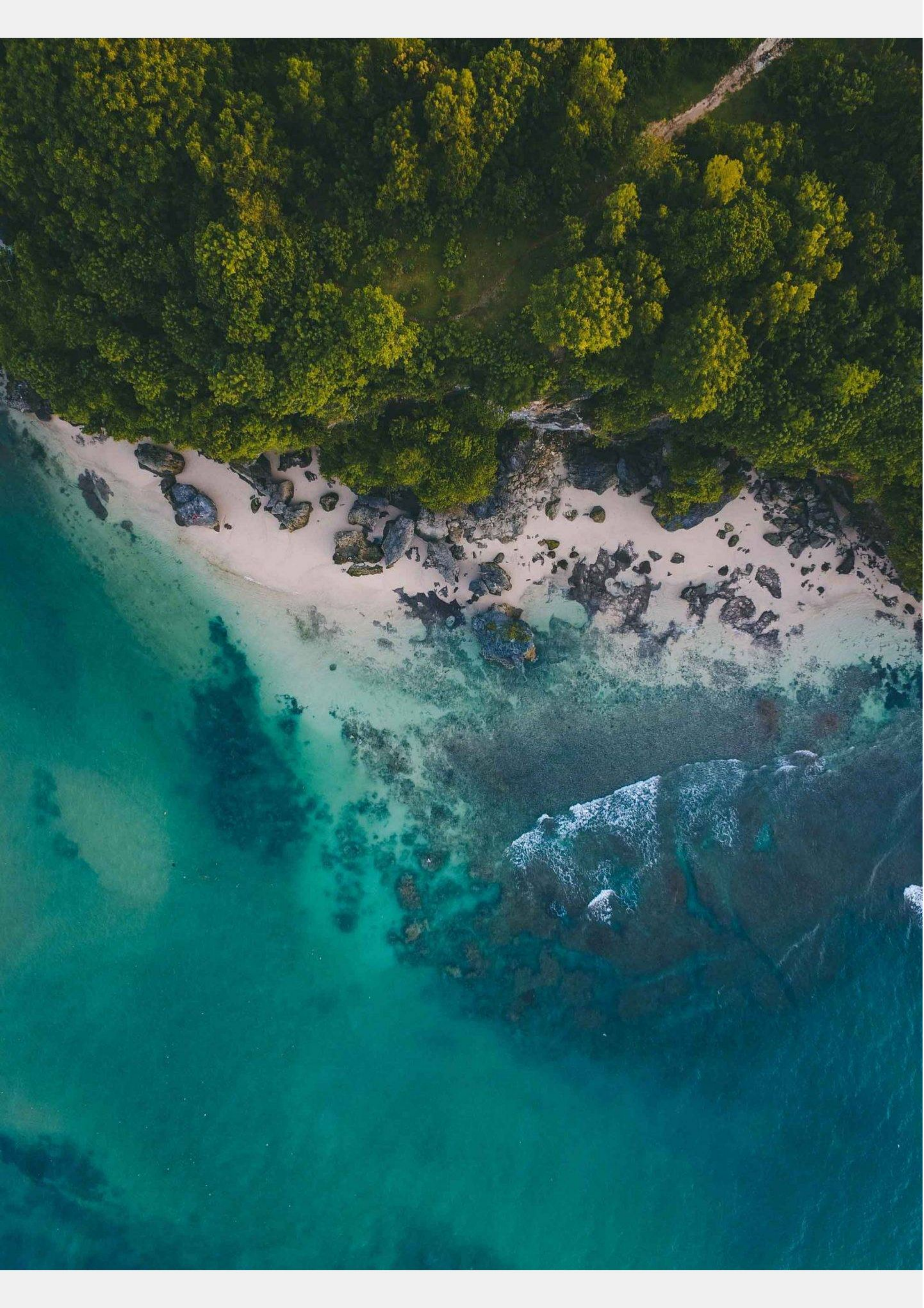
مكونات
90 مل (3 أونصة سائلة) زيت طبخ
750 مل (24 أونصة سائلة) من عصير التمر الهندي ، المستخرج من 50 غ من لب التمر الهندي و 750 مل من الماء
1¼ ملعقة صغيرة ملح
رشة من مسحوق التوابل
2 حبة باذنجان متوسطة مقطعة إلى أرباع بالطول ثم تقطع إلى 5 سم (2 بوصة) وتنقع في الماء
600 جم (1 رطل) من الماكريل الإسباني أو الراي اللاسع ، منظفة ومقطعة إلى قطع بسماكة 2 سم (1 بوصة)
معجون مطحون ناعما
18 كراث ، مقشر
3 فصوص ثوم مقشرة
5 شمعدانات
5 سم (2 إنش) كركم طازج مقشر
2 سيقان من عشب الليمون ، مقطعتان إلى شرائح (استخدم فقط الجزء السفلي الرقيق الداخلي)
2 ملاعق صغيرة من معجون الروبيان المجفف المسحوق
نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون أو 15 حبة فلفل أبيض
2½ سم (1 بوصة) خولنجان مقشر
الاتجاهات
سخني زيت الطهي واقلي المعجون المطحون ناعماً حتى تفوح رائحته.
صب عصير التمر الهندي. دعها تغلي.
أضف الملح ومسحوق التوابل. ينضج لمدة 3 دقائق.
يُضاف الباذنجان ويُطهى لمدة 4 دقائق.
يُضاف السمك ويُطهى لمدة 8 دقائق أخرى.
يقدم مع معجون الروبيان الحار (سامبال بيلادو على سبيل المثال).
ملاحظة: إذا كنت تفضل مرقًا حامضًا أكثر ، ضاعف كمية لب التمر الهندي. يمكنك تزيين هذا الطبق بالبصل الأخضر وشرائح الفلفل الأحمر حسب الرغبة





سمك في حساء الكارى أصفر

مكونات
2 ماكريل (يمكن استبدالها بسمكة أخرى)
1 ليمونة
2 ملعقة طعام زيت
4 ساق كيمنجي (أوراق فقط)
بهارات
4 كراث
2 فص ثوم
3 شمعدانات
50 غرام (2 أونصة) كناري (اختياري ، يمكن استبداله بالشمعدان)
2 فلفل أحمر حار
5 حبات من الفلفل الحار (تُترك كاملة)
1 طماطم (مقطعة إلى 4)
2 سم (1 بوصة) زنجبيل
2 سم (1 بوصة) كركم
1 حبة ليمون (مهروسة)
2 ورق سلام
1 ملعقة طعام سكر
ملعقة طعام ملح (أكثر / أقل حسب الذوق).
الاتجاهات
تنظيف الأسماك بالفرشاة بالملح والجير. تنحي جانبا
مطحون ناعماً في معجون الكراث والثوم والكركم والزنجبيل والشموع والكناري والفلفل الأحمر.
تقلى معجون البهارات حتى تفوح رائحتها ، يضاف إليها أوراق السلمون والطماطم.
أضف 700 سم مكعب (25 أونصة) من الماء واتركه يغلي
يُضاف السمك والملح والسكر وفلفل عين الطائر ويُطهى لبضع دقائق على نار عالية. ثم خففي الحرارة حتى ينضج السمك.
يُضاف الكيمنجي وملعقة كبيرة من الجير قبل إزالته من الموقد





صلصة بالطماطم إيكان (سمبال الأسماك الأندونيسية)
مكونات
1/2 رطل سمكة كاملة - مبشورة ومنزوعة الأحشاء
2 حبة طماطم كبيرة - (مكعبات)
1 ملعقة كبيرة زيت طبخ
المكونات للطحن:
125 جرامًا من الفلفل الحار
-4-43 فلفل حار تايلاندي - أكثر إذا كنت تريده أكثر توابلًا
5 كراث - (مقشر)
2 فص ثوم
توابل:
1 ملعقة كبيرة سكر جوز الهند - أو أكثر حسب الرغبة ،
نصف ملعقة صغيرة ملح - أو أكثر حسب الرغبة
العطريات:
3 أوراق غار
2 أوراق ليمون كافير - حواف مقطعة لإخراج النكهة

تعليمات
اخبز السمك:
سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت. غلفي صينية الخبز بورق الزبدة. جفف السمك بمنشفة ورقية ماصة. افركي جسم السمكة بحوالي 1 ملعقة صغيرة من زيت الطهي على كلا الجانبين. تبليه بقليل من الملح والفلفل ، وهذا اختياري إذا كنت لا ترغب في ذلك
ضعي صينية الخبز في الفرن ، على الرف الثالث من الأعلى واخبزيها لمدة 20 دقيقة أو حتى ينضج السمك بالكامل. سوف يتقشر اللحم بسهولة إذا تم طهيه ، وإلا فقم بالطهي لفترة أطول قليلاً
بينما يخبز السمك نحضر السامبال:
ضع المكونات للطحن في محضر الطعام واعمل على تحويلها إلى عجينة ناعمة أو خشنة ، الأمر متروك لك
في مقلاة متوسطة الحجم ، سخني 1 ملعقة كبيرة زيت. يُضاف مزيج الفلفل الحار المطحون والعطريات لمدة دقيقة واحدة. أضيفي الطماطم والتوابل واستمري في القلي حتى يتحول لون السامبال إلى لون أغمق قليلاً (سوف يتكرمل السكر ويغمق السمبال) وتصبح الطماطم طرية وطرية وتصبح الصلصة سميكة قليلاً مع تبخر الماء. تذوق. يجب أن يتذوق السامبال أكثر في الجانب الحلو والمالح قليلاً. اضبط بإضافة المزيد من السكر حسب رغبتك
خدمة:
ضعي السمك المطبوخ في طبق التقديم واسكبي فوقه السامبال. قدميها على الفور





كاري السمك الإندونيسي (جولاي إيكان كارانج)

مكونات
1 كجم سمكة على العظم ، منزوعة الأحشاء ، مقشرة ، الرأس والذيل منزوعة ومحفوظة
10 كراث
4 حبات فلفل أحمر طويلة ، متبقية كاملة
1 عصا ليمون ، جزء أبيض فقط ، مهروس تقريبًا
3 بذور تمر هندي طازجة
400 مل حليب جوز الهند
الملح والفلفل حسب الذوق
معجون
4 فلفل أخضر طويل ، مفرومة خشنة
2 سم كركم طازج مقطع شرائح
قطعتان من الزنجبيل مقطعة إلى شرائح
3-4 فلفل عين الطائر الأخضر
حفنة من أوراق الريحان
مقبلات
اوراق ريحان اضافية
زهور الريحان (اختياري)
ملاحظات كوك
درجات حرارة الفرن تقليدية ؛ في حالة استخدام المروحة (الحمل الحراري) ، قلل درجة الحرارة بمقدار 20 درجة مئوية. | نستخدم ملاعق طعام وأكواب أسترالية: 1 ملعقة صغيرة تساوي 5 مل ؛ 1 ملعقة كبيرة 20 مل ؛ 1 كوب يساوي 250 مل. | جميع الأعشاب طازجة (ما لم تحدد) والأكواب معبأة بشكل خفيف. | جميع الخضروات متوسطة الحجم ومقشرة ما لم يحدد ذلك. | جميع البيض 55-60 جم ، ما لم يذكر.

تعليمات
سخني الشواية ، على نار متوسطة الحرارة وأضيفي 1 ملعقة صغيرة زيت. تفحم الكراث حتى الأسود والفلفل الأحمر الطويل. لا تحركهم كثيرًا كما تريد علامات الشواء. يجب أن يستغرق الأمر حوالي دقيقتين. احتفظ ب 2 من الفلفل المشوي الطويل للتزيين
تُمزج مكونات العجينة مع القليل من الماء حتى تصبح ناعمة.
قم بعمل 3 شقوق بعمق حوالي 1 سم على كل جانب من جوانب السمكة. انشر ملعقة كبيرة من الخليط على كل جانب من السمك ، مع التأكد من إدخال المعجون في القطع.
يقطع الكراث المتفحم والفلفل الحار ويقشر بقليل من الملح في الهاون والمدقة. أضيفي بعض أوراق الريحان إلى المزيج واستمري في التقصف حتى تصبح عجينة خشنة.
سخني مقلاة عريضة عالية الجوانب على نار خفيفة ، واقلي العجينة الممزوجة بعشب الليمون. أضف ملعقتين كبيرتين من معجون الفلفل الحار الخشن مع حوالي 200 مل من الماء.
يضاف رأس وذيل السمك والتمر الهندي الطازج. يُطهى على نار خفيفة حتى يتكاثف قليلاً أثناء شواء السمك
في هذه الأثناء ، سخني شواية الفحم على نار عالية وأضيفي القليل من الزيت. اشوي السمك لمدة 6-7 دقائق على كل جانب ، أو حتى ينضج تمامًا.
يُرفع رأس السمك وذيله من مزيج الصلصة ويُضاف حليب جوز الهند. يحرك المزيج ويترك حتى الغليان.
للتقديم ، ضعي السمك المشوي في منتصف الطبق وضعي الصلصة حوله بالملعقة. يُزين بأوراق الريحان الإضافية والفلفل الحار





إيكان بانغانغ سمك إندونيسي مشوي حار
مكونات
2 حبات هيل
1/4 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار
1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
1 ملعقة صغيرة ملح البحر
5 كراث ، مقطع ناعم
2 ساق من عشب الليمون ، تُزال الأوراق الخارجية ، ثم تُقطع إلى مكعبات صغيرة
1 ملعقة صغيرة كركم عضوي
2 ليمونة
200 ملل (7 أونصات سائلة) من كريمة جوز الهند
4 مكريل كامل ، نظيف

تجهيز
قم بطحن حبات الهال بلطف في مدقة وهاون. نضيف الفلفل المطحون والزنجبيل المطحون والملح ونطحن معا.
انقلي المزيج إلى وعاء مع التقليب في الكراث وعشب الليمون والكركم. نقطع الليمون إلى نصفين ونستخرج اللب. قطعي اللحم وأضيفيه إلى الوعاء. أضيفي كريمة جوز الهند واخلطيهم معًا.
قطع 3 شقوق قطرية في كل جانب من الماكريل وصولا إلى العظام للسماح للتتبيل بالتغلغل في الوسط مباشرة.
يُضاف الماكريل ويُغلف بالتساوي مع التتبيلة. يغطى ويترك لينقع لمدة 30 دقيقة.
سخني الشواية مسبقًا حتى تصبح ساخنة واشوي الماكريل لمدة 4-5 دقائق على كل جانب ، مع التحميص بشكل متكرر ، حتى يصبح لونه بنيًا وينضج بالكامل. يقدم على الفور مع أسافين الليمون





بالي جيمباران ستايل إيكان بكار
مكونات
يخدم: غير محدد

المكونات الرئيسية
سمكة واحدة كبيرة / 2 سمكة كاملة متوسطة الحجم (حوالي 600 جم)
1 ليمونة (عصير احتياطي)
تقيع
3 شمعدانات
4 كراث
3 فصوص ثوم
1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم
1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
2 ملعقة صغيرة ملح
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت كانولا
صلصة التتبيل
1/2 كوب ABC Kecap Manis (صلصة الصويا الحلوة)
1 ملعقة كبيرة زبدة أو سمن (مذاب)
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت كانولا
الاتجاهات
للتحضير
نظف السمك واتركه يجف بالمناشف الورقية. استخدم سكينًا حادًا وقم بعمل بضع درجات عميقة على جانبي السمكة.
انشر عصير الليمون في جميع أنحاء السمك للتخلص من رائحة السمك.
باستخدام الهاون والمدقة أو المطحنة ، ضعي جميع توابل التتبيلة معًا واخلطيها بالزيت.
انشر التتبيلة في جميع أنحاء السمك (كلا الجانبين) مع التأكد من الدخول بين العلامات المسجلة.
قم بتغطيتها واتركها معلقة في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.
للطبخ
سخن صينية الشواء أو صينية الشواء. أضف بعض الزيت للتأكد من منع التصاق السمك.
ضعي السمك برفق واشويه حتى ينضج. تختلف الأسماك المختلفة في أحجام مختلفة لذلك قد يختلف وقت الطهي.
عندما يوشك السمك على النضج ، ادهن كل السمك بالصلصة الحلوة واستمر في الطهي لبضع دقائق أخرى





سمك الحمرا أو الشعور الأحمر المشوي
مكونات
1 سمكة نهاش حمراء كاملة كاملة (حوالي 1.5 كجم)
1 عصير ليمون
5 كراث
3 فصوص ثوم
1 ملعقة صغيرة كركم
2 ملعقة صغيرة ملح
2 ملعقة طعام زيت جوز الهند
5 فلفل أحمر
3 ملاعق كبيرة كزبرة
5 شمعدانات
3 ملاعق كبيرة تمر هندي
خولنجان 5 سم 1 ملعقة صغيرة سكر (اختياري)
صلصة التتبيل:
1/4 كوب صلصة الصويا الحلوة
2 ملعقة كبيرة زبدة أو سمن مذاب
2 ملعقة طعام زيت جوز الهند
خطوات
نظف السمك واتركه يجف بالمناشف الورقية. استخدم سكينًا حادًا وقم بعمل بضع درجات عميقة على جانبي السمكة.
انشر عصير الليمون في جميع أنحاء السمك للتخلص من رائحة السمك.
باستخدام الخلاط ومزج جميع بهارات التتبيلة معًا واخلطها في الزيت.
اقلي البهارات المطحونة حتى تفوح منها رائحة عطرة وتنضج ، ثم أضيفي حوالي 75 مل من الماء ، واتركيها حتى يغلي الماء بعد ذلك ، ثم ارفعيها.
ثم يشوى السمك على الشواية أو الفحم ولا تنسى أن تدهن بالبهارات التي تم تحضيرها حتى تنضج السمكة وتنبعث منها رائحة عطرة ثم ترفع.
بعد ذلك ، ادهن السمك المطبوخ بالتوابل المقلية.
السمك المشوي جاهز للتقديم ولا تنسى تقديمه ساخناً مع الطبق الجانبي المفضل لديك (خضروات طازجة ، أرز وصوص سامبال)
لقد صنعت نسخة مبسطة من السامبال التقليدية (السمبال الخام البالي). مع المكونات
3 كراث
5 فلفل أحمر
2 ساق ليمون
2 ورق ليمون كافير
½ ملعقة صغيرة معجون جمبري (بيلكان) محمص قليلاً في مقلاة
4 ملاعق كبيرة زيت جوز الهند
رشة ملح حسب الرغبة
نقطع جميع المكونات جيدًا ونمزجها مع الزيت. يتبل بالملح ويترك لمدة 10 دقائق على الأقل قبل التقديم





كاري رأس السمك (كاري رأس السمك)

مكونات
1.5 كجم رأس سمكة ويفضل سمك النهاش
60 مل زيت نباتي (نصف كوب)
نصف ملعقة صغيرة من بذور الخردل الأسود
50 ورقة كاري (انظر الملاحظة)
نصف ملعقة صغيرة بذور الحلبة
1 ساق من عشب الليمون ، تمت إزالة الأوراق الخارجية ، الجزء الأبيض فقط ، الكدمات
1 نجمة يانسون
30 جرام مسحوق كاري السمك الماليزي (انظر الملاحظة) (كوب)
2½ ملعقة كبيرة لب تمر هندي منقوع في كوبين من الماء الدافئ
500 مل حليب جوز الهند الخفيف (2 كوب)
5 بامية صغيرة
2 باذنجان ياباني مقطع إلى شرائح
1 طماطم ناضجة مقطعة إلى شرائح
معجون توابل
5 حبات فلفل أحمر طويلة مجففة ، منقوعة في الماء المغلي حتى تصبح طرية ، وتصفي
2 فلفل أحمر طويل طازج ، منزوع البذور ومفروم بخشونة
5 كراث أحمر مقطع إلى شرائح رفيعة
3 فصوص ثوم
2 سم قطعة كركم مقطعة ناعماً
قطعة خولنجان 2 سم ، مفرومة خشن
5 سم قطعة زنجبيل ، مفرومة خشنة
1 ساق ليمون ، مقطع إلى شرائح رقيقة

طريقة
اشطف رأس السمك بالماء البارد ، وتبليه بملعقة صغيرة من الملح ، واتركه لمدة 20 دقيقة ثم اغسله قبل الطهي مباشرة.
لعمل معجون التوابل ، قم بمعالجة المكونات في محضر الطعام حتى تصبح ناعمة.
يُسخّن الزيت في مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة الحرارة وتُقلى بذور الخردل حتى تنفجر ، ويُضاف أوراق الكاري وبذور الحلبة ، ويُحرّك لبضع ثوانٍ ، ثم يُضاف معجون التوابل وعشب الليمون واليانسون النجمي. يُطهى على نار خفيفة - متوسطة مع التحريك المتكرر لمدة 3-5 دقائق أو حتى ينفصل العطر والزيت. يضاف مسحوق الكاري ويقلب لمدة دقيقتين إضافيتين.
يُصفّى خليط التمر الهندي في مقلاة ، مع التخلص من المواد الصلبة ، يُضاف حليب جوز الهند ويُغلى المزيج مع التحريك باستمرار.
ضعي رأس السمك في الصلصة ، خففي النار واتركيها على نار هادئة لمدة 8-10 دقائق أو حتى ينضج السمك تقريبًا. تُضاف البامية والباذنجان ، ثم يُترك على نار خفيفة لمدة 3-5 دقائق أخرى أو حتى تصبح طرية. تبليها بالسكر الأبيض والملح حسب الرغبة ، ثم أضيفي الطماطم وقدميها على الفور مع الأرز الممر بشكل منفصل.





كاري رأس سمكة النهاش (Kakap- Ind.)

مكونات :
• رأسان من النهاش متوسط الحجم ، نظيفان وإزالة الخياشيم
• 200 لتر من حليب جوز الهند السميك و 1000 مل من حليب جوز الهند
• 4 ملاعق كبيرة زيت طبخ للقلي

التوابل:
• 2-3 أوراق غار
• 4 أوراق ليمون كافير
• 1 ورقة من أوراق الكركم
• 2 سيقان ليمون ، مسحوقة
• 1 باقة أوراق ريحان

الاضافات
• 12 بصلة
• 10 فلفل أحمر مجعد أو حسب الرغبة
• 5 فصوص ثوم
• 5 سم كركم مقشر
• 5 سم زنجبيل
• الخولنجان 5 سم
• 1 ملعقة صغيرة كزبرة محمصة
• 1 ملعقة صغيرة سكر أبيض
• ملح البحر حسب الرغبة

كيف تصنع:
1. استخدم المدقة أو محضر الطعام اطحن جميع المكونات المطحونة حتى تصبح ناعمة.
2. سخني زيت الطهي ، وقلي بهارات الأرض مع الأعشاب الأخرى ، وأوراق الغار ، وأوراق الليمون ، وأوراق الكركم والليمون حتى تفوح رائحته.
3. ضع رؤوس النهاش ، وحرك حتى يتغير لون رأس السمكة. يُضاف 500 مل من حليب جوز الهند الرقيق ، وتُخفّف الحرارة إلى متوسطة. أثناء التقليب باستمرار ، مع التأكد من عدم تكسر حليب جوز الهند ، يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.
4. بعد خمسة عشر دقيقة ، ضعي 500 مل من حليب جوز الهند الخفيف المتبقي. أدخل أوراق الريحان واتركها على نار هادئة مع التحريك ببطء حتى رأس السمكة الناضجة.
5. أضيفي 200 مل من حليب جوز الهند مع التقليب المستمر حتى لا يتكسر الحليب بعد الغليان بلحظات قليلة. كاري من رؤوس النهاش جاهز للتقديم.
6. يقدم كاري الرأس النهاش عادة مع الأرز الساخن وصلصة الفلفل الحار بأسلوب بادانج (سامبال لادو بادانج).
7. الطهي الجيد والتذوق. اتمنى ان يناسب ذوقك شكر

